LES 5 RECETTES DE L'ÉTÉ

avec

AMORA




AMORA
La Mayo de Dijon
5 INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS et c'est tout !
BOUTEILLE 100% RECYCLABLE
L'INIMITABLE
AMORA
SAUCE
Barbecue

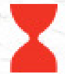
SOMMAIRE



Brochettes de dinde Amora®


Difficulté :
Facile


Personnes :
4


Préparation :
25 min

INGRÉDIENTS :

- 4 blancs de dinde
- 3 poivrons verts
- 2 oignons
- 1 bouquet(s) de basilic
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 gousse(s) d'ail
- 1 c. à café de baies roses
- 1 pincée(s) de sel à ma convenance
- 1 pot(s) de **Sauce Samouraï Amora®**
- 3 brin(s) de ciboulette
- 1 branche(s) d'estragon

1. Coupez les blancs de dinde en gros cubes et les mettre dans un plat creux.

2. Pelez et hachez l'ail. Lavez, séchez et effeuillez le basilic.

3. Réservez de côté quelques feuilles entières et ciselez finement le reste.

4. Concassez les baies roses. Arrosez les cubes de dinde d'huile d'olive, parsemez de basilic ciselé, d'ail haché et de baies roses concassées.

5. Salez, poivrez et mélangez bien.

6. Faire mariner au frais sous film alimentaire pendant 30 minutes.

7. Préparez un barbecue. Lavez et épépinez les poivrons et les couper en cubes.

8. Egouttez les morceaux de dinde et les piquer sur des brochettes en les alternant avec des cubes de poivrons et des cubes d'oignons.

9. Posez les brochettes sur une grille et placez la grille sur le barbecue, au-dessus des braises.

10. Faire cuire 15 minutes en retournant les brochettes régulièrement.

11. Servir dès la fin de la cuisson, décorez de feuilles de basilic et dégustez avec de la **Sauce Samouraï Amora®.**



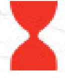
PLAT



Pommes de terre à l'ail en papillote


Difficulté :
Facile


Personnes :
4


Préparation :
50 min

INGRÉDIENTS :

8 pommes de terre
2 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel, poivre
Herbes de Provence
La Sauce Pommes Frites Amora®

1. **Allumez** votre barbecue un peu à l'avance.

2. **Lavez** et épluchez huit grosses pommes de terre, puis entaillez-les de façon régulière.

3. **Hachez** finement deux gousses d'ail.

4. **Mélangez** de l'huile d'olive, de l'ail, du sel, du poivre et des herbes de Provence.

5. **Badigeonnez** les pommes de terre avec ce mélange, placez-les dans du papier aluminium et refermez soigneusement.

6. **Faites cuire** au barbecue une quarantaine de minutes, en vérifiant la cuisson régulièrement.

7. **Ouvrez et ajoutez** une belle noisette de **Sauce Pommes Frites Amora®** fondante sur les pommes de terre encore chaudes. Servez.

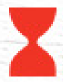




Ribs de porc sauce Barbecue


Difficulté :
Facile


Personnes :
4


Préparation :
50 min*

INGRÉDIENTS :

1 kg de travers de porc
La sauce Amora® Barbecue

Pour la salade d'accompagnement:
3 avocats
12 tomates cerises
1 concombre
De la salade mâche
6 cl d'huile d'olive
Le jus d'un citron
Cumin

1. **Découpez** les travers de porc en quatre.

2. **Arrosez-les** généreusement avec la **sauce Amora® Barbecue**.

3. **Laissez mariner** votre viande pendant au moins 30 mn. Égouttez.

4. **Faites cuire** vos ribs marinés au gril, en arrosant de temps en temps avec votre marinade. poignée de cumin.

5. **Lavez** vos ingrédients pour la salade puis coupez les tomates en deux, le concombre et les avocats en dés.

6. **Fouettez** l'huile d'olive avec le jus de citron et une petite poignée de cumin.



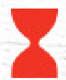
*Marinade + Cuisson.



Salade César Amora®


Difficulté :
Facile


Personnes :
4


Préparation :
20 min

INGRÉDIENTS :

1 laitue romaine
2 blancs de poulet
2 tranches de pain de mie
Du parmesan râpé
ou en copeaux

Pour la sauce (qui fait tout) :
1 c. à soup e de
La Mayo de Dijon Amora® 5 Ingrédients
1 c. à soupe de lait
1 c. à soupe de jus
de citron
1 gousse d'ail
Sel, poivre

1. Hachez l'ail menu, et mélangez tous les ingrédients pour la sauce César. Réservez au frais.

2. Coupez vos tranches de pain de mie en cubes.

3. Faites-les revenir 2 mn (en les retournant à mi-cuisson) dans l'huile d'olive.

4. Coupez vos blancs de poulet en morceaux et faites-les cuire dans une poêle sans matière grasse.

5. Lavez vos feuilles de laitue romaine et coupez-les.

6. Composez vos assiettes : salade, poulet, copeaux de parmesan, à napper de sauce César à la mayonnaise.

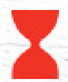




Saumon aux épices en papillote


Difficulté :
Facile


Personnes :
4


Préparation :
25 min

INGRÉDIENTS :

4 pavés de saumon
1 c. à café de graines de fenouil, d'aneth et de coriandre
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 citron
1 petite barquette de tomates cerises
2 belles c. à soupe de **La Mayo de Dijon Amora® 5 Ingrédients**

1. **Rincez** les pavés de saumon et disposez-les séparément sur une feuille d'aluminium.

2. **Dans un mortier, pilez** les graines de fenouil, d'aneth et de coriandre.

3. **Mélangez** ces épices avec de l'huile d'olive et badigeonnez-en le poisson.

4. **Coupez** le citron en tranches.

5. **Garnissez** chaque papillote de quelques tomates cerises, déposez une rondelle de citron sur le saumon, salez, poivrez et refermez.

6. **Faites cuire** une vingtaine de minutes au barbecue.

7. **Ouvrez** et ajoutez une cuillère de **La Mayo de Dijon Amora® 5 Ingrédients** dans la papillote encore chaude, pour apporter goût et onctuosité à votre plat. Servez !

